

RINGKASAN

Proses Produksi Ikan Nila Frozen WGS Di PT Global Indo Segara Kota Sidoarjo, Jawa Timur. Mochammad Dehan Toufhani Pramana Putra, NIM, B32211930, Tahun 2023, 34 halaman, Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.SI, MM. (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan kegiatan yang memiliki tujuan untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu, mahasiswa juga dapat membandingkan hubungan teori dengan praktik kerja dalam suatu industri dan meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa saat terjun langsung ke dunia kerja.

PT Global Indo Segara merupakan perusahaan penyedia produk olahan ikan frozen di Indonesia. Beberapa produknya adalah ikan nila frozen, ikan patin steak, ikan gurami frozen, dan cumi kupas. Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan. Penanganan yang dapat dilakukan adalah dengan metode pembekuan dan pemberian es pada ikan. Ikan terbagi kedalam 2 jenis yaitu ikan air laut dan ikan air tawar. Ikan air tawar sangat digemari oleh kesehatan karena rasa dagingnya yang gurih dan lezat, serta ikan air tawar juga memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Contohnya ikan air tawar adalah ikan nila.

Proses produksi ikan nila frozen wgs di PT Global Indo Segara melalui beberapa tahap yaitu penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi ikan nila, penimbangan I, penyisiran ikan nila, pembuangan insang dan isi perut ikan nila, pencucian II, penimbangan II, penyusunan, pembekuan ikan nila, glazing ikan nila, pengemasan dan pelabelan ikan nila. penyimpanan dan stuffing.